



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATLICAN SİLKME

3 baş soğan  
4 kaşık tereyağı veya margarin  
250 gram kuzu veya koyun kuşbaşı et  
3 domates  
1 kilo patlıcan  
2 dolmalık biber  
Tuz  
Biber

Silkme hazırlarken üç baş soğanı bir tahta üzerinde ince ince doğrarız. Bundan sonra, bu soğanları derin bir tencerede kızdıracağımız dört kaşık yağda nar gibi oluncaya kadar kızartırız. Bundan sonra da, kızaran soğanlara etleri katıp, tahta kaşıkla karıştırarak, on beş dakika kadar pişiririz. Bu sırada bir domatesin kabuklarını çıkarıp tencereye lokma lokma doğrar, tuz ve biber katarız. Et ve domates suyunu çekinceye kadar pişmeye bırakırız.

Daha önce alaca olarak soymuş ve dilimlenmiş olduğumuz ve yarım saat tuzlu suda bıraktığımız patlıcanları süzüp etlere katarız. Bundan sonra, kabuklarını çıkardığımız iki domatesi ve iki dolmalık biberi de bunların üzerine doğrar, bir bardak su koyup, tuz ve biber koyup pişiririz.